



## **Adhesión al Plan Nacional de Gastronomía**

Miércoles 11 de mayo, 9:00 a.m. (Auditorio de Educación Continua)

---

América Latina y el Caribe es una región con un gran potencial: la riqueza y diversidad natural que coronan este territorio se complementan con un capital humano cuyo valor está ligado a la historia y los frutos de esta tierra; a su conocimiento milenario, y al producto del trabajo en el campo. En sus más de veinte millones de kilómetros cuadrados, esta región alberga una próspera variedad de ecosistemas agropecuarios que, sumada a los esfuerzos de pueblos y ciudades, le ha permitido experimentar un amplio crecimiento económico en la última década.

Desde el contexto cotidiano y el festivo, en Costa Rica gozamos de una gastronomía que es una verdadera manifestación cultural de las diversas formas de alimentación que conviven en el país. Responde a una construcción colectiva nacional, con matices regionales y locales; se fundamenta en la dieta indígena prehispánica, enriquecida a lo largo de la historia con el aprovechamiento de la amplia diversidad alimentaria del país, la tradición gastronómica de los pueblos e ingredientes y técnicas de preparación local y las traídas por grupos inmigrantes en diferentes momentos.

La torta de papa con chicasquil, una crema de ñame, el salpicón o incluso un fresco de cas son mucho más que parte de nuestra base culinaria. Son reflejo de la conservación familiar de recursos de una gran biodiversidad comestible, nacidos de estas tierras y que han prevalecido a lo largo de las décadas en las mesas de nuestros hogares. Han dado sustento a trabajadores y trabajadoras, y han sido manjar en ocasiones especiales. La gastronomía, sin duda, ha demostrado ser la mejor embajadora de los pueblos, y la nuestra no es la excepción.

La Universidad de Costa Rica es una institución comprometida en formar parte del esfuerzo colectivo y participativo en el ámbito nacional para la salvaguarda de la cocina tradicional costarricense, como parte de nuestro patrimonio cultural, y como base para promover la seguridad alimentaria y nutricional en la población. Por ello, al adherirse al Plan Nacional de Gastronomía, en el marco de la Semana Nacional de la Nutrición, la UCR reafirma este compromiso con el sector público, privado y las propias comunidades, para apoyar las iniciativas que enriquezcan el trabajo a partir del encuentro de saberes dirigidos hacia el bienestar común y el progreso social.



La visión integral que presenta el Plan Nacional de Gastronomía destaca valores que nuestra institución ha promovido desde diversas unidades académicas y áreas del conocimiento. Distintos investigadores e investigadoras se han ocupado del rescate de las tradiciones culinarias como una forma de preservar la cultura; del empleo de productos locales y nativos de nuestro país; de la protección de los métodos agropecuarios de obtención de alimentos, y las mejoras que puedan hacerse para procurar la sostenibilidad ambiental; así como de las innovaciones culinarias para que dichas técnicas y conocimientos se difundan a nivel nacional, y puedan ser aprovechadas por turistas y por distintos mercados.

Es clara la necesidad de una mayor reflexión, análisis, investigación y documentación, así como asesoría y capacitación, en temas relacionados con patrimonio cultural alimentario, y consideramos que nuestra universidad puede aportar de manera significativa en esta búsqueda. En particular, consideramos que nuestras contribuciones podrán ser de suma importancia en el marco de los esfuerzos para alcanzar una óptima seguridad alimentaria, situación en la que nuestra región todavía tiene saldos pendientes entre su población.

Costa Rica, y América Latina, tienen un potencial esencial para brindar valiosas colaboraciones en esta materia. Gracias a la formulación y aplicación de políticas públicas diversas y articuladas; al refuerzo de los sistemas de protección social, y a novedosos mecanismos de gobernanza que permiten la participación pública y el involucramiento de la sociedad, nuestra región es aquella que mayores avances ha hecho en los últimos veinte años, disminuyendo el porcentaje y el número total de personas que sufren hambre.

Sin embargo, la lucha es compleja y no termina aquí. La lucha contra el hambre no es un tema de solo algunos países, o de alguna región en particular. Es una lucha que todo el planeta debe emprender, para asegurar que cada persona en el mundo tenga acceso a una alimentación saludable. El hambre es quizá el rostro más evidente de la pobreza: no hay desarrollo si no se cuenta con una alimentación adecuada. Siendo América Latina una región sumamente desigual, aún quedan muchos esfuerzos por hacer para que cada niño y niña tenga una alimentación saludable, y que nuestros pueblos no sufran por hambre. Pero también queda mucho camino por delante para ayudar a otras regiones que, al sufrir las adversidades del cambio climático y las inequidades en términos de ingresos económicos, dependen de la investigación científica y la colaboración solidaria que muchas instituciones, como la nuestra, puedan aportar.



El patrimonio cultural intangible asociado con la alimentación humana, economía social solidaria, desarrollo local, sostenibilidad ambiental, seguridad alimentaria y nutricional, son temas que están presentes en la agenda universitaria, vistos desde diferentes campos disciplinares y en escenarios donde se promueve la reflexión, el intercambio y la promoción por diferentes medios. Por ello, agradezco el trabajo que, hace meses, ha venido realizando la Escuela de Nutrición y la Comisión Institucional de Seguridad Alimentaria y Nutricional en el análisis del Plan Nacional de Gastronomía, y por el desarrollo de un plan de trabajo articulador de distintas iniciativas para aportar en estas líneas.

Muchas gracias.